

# Chaudrée au poulet

Portions : 4 ~ Préparation : 20 minutes ~ Temps de cuisson : 15 minutes



## Ingrédients

- 1 l (4 t.) de bouillon de poulet
- 2 Carotte, émincées
- 2 branches de céleri, émincées
- 1 oignon, haché
- 250 ml (1 t.) de pommes de terre, coupées en dés
- 60 ml (1/4 t.) de beurre
- 60 ml (1/4 t.) de farine
- 125 ml (1/2 t.) de crème à cuisson 15 %
- 1 boîte de 284 ml maïs en grains, égouttés
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil, haché
- 500 ml (2 t.) de poulet, cuit et coupé en cubes
- Sel et poivre, au goût

## Préparation

1. Dans une casserole, verser le bouillon et ajouter les légumes.
2. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes en prenant soin de garder les légumes croquants.
3. À l'aide d'une passoire, verser le bouillon dans un récipient.
4. Réserver le bouillon et les légumes.
5. Dans la casserole, faire fondre le beurre à feu doux et ajouter la farine.
6. Tout en fouettant, cuire une à deux minutes.
7. Sans cesser de fouetter, verser le bouillon et porter à ébullition.
8. Incorporer les légumes et le reste des ingrédients.
9. Laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps à autre.